Schneidemaschine VS 11

Bedienungsanleitung

6.084.98.5.00.02



Bizerba Service
Telefon 01805-243546

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen/Germany,
Tel. (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
e-mail: marketing@bizerba.com
Internet: http://www.bizerba.com

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Schneidemaschine
Typ:	VS11 VS11-T

den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	98/37/EG 2006/42/EG	gültig bis 28.12.2009 gültig ab 29.12.2009
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG	

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen:
Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Maschinentyps verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum:	17.12.2009
Hersteller-Unterschrift:	ppa. ....
Angaben zum Unterzeichner:	Martin Arndt Chief Executive Officer Technology (CEO-T) Bizerba GmbH & Co. KG

BEDIENUNGSANLEITUNG

VS 11

Inhalt

1.1 Hinweise zur Gewährleistung

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

Diese Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebs unserer Geräte erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischen Vorschriften und infolge des technischen Fortschrittes von der gelieferten Maschine abweichen. Dies hat auf den Inhalt der Bedienungsanleitung keinen Einfluss.

- Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.
- Nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Bedingungen erfüllt sind.
- Die Aufstellfläche muss waagerecht, eben, stabil, kipp- und rutschsicher sein. Gute Zugänglichkeit und bedientechnische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.
- Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle oder den BIZERBA-Fachberater.
- Die für einen Datendialog zwischen BIZERBA- und Fremdgeräten erforderliche Hard- und Software, ist mit uns schriftlich abzuklären.
- Das Aufsichts- und Bedienpersonal muss sich mit den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung gründlich vertraut machen.
- Die Maschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
- Nur geschultes Personal über 14 Jahren darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.
- Bei eigenmächtiger Aufstellung und eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulicher Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen, Verwendung von nicht BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln, lehnen wir jede Haftung ab.
- Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.
- Verwenden Sie deshalb nur BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteile.
- Bei natürlichem Verschleiss und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

1.2 Hinweise zur Sicherheit

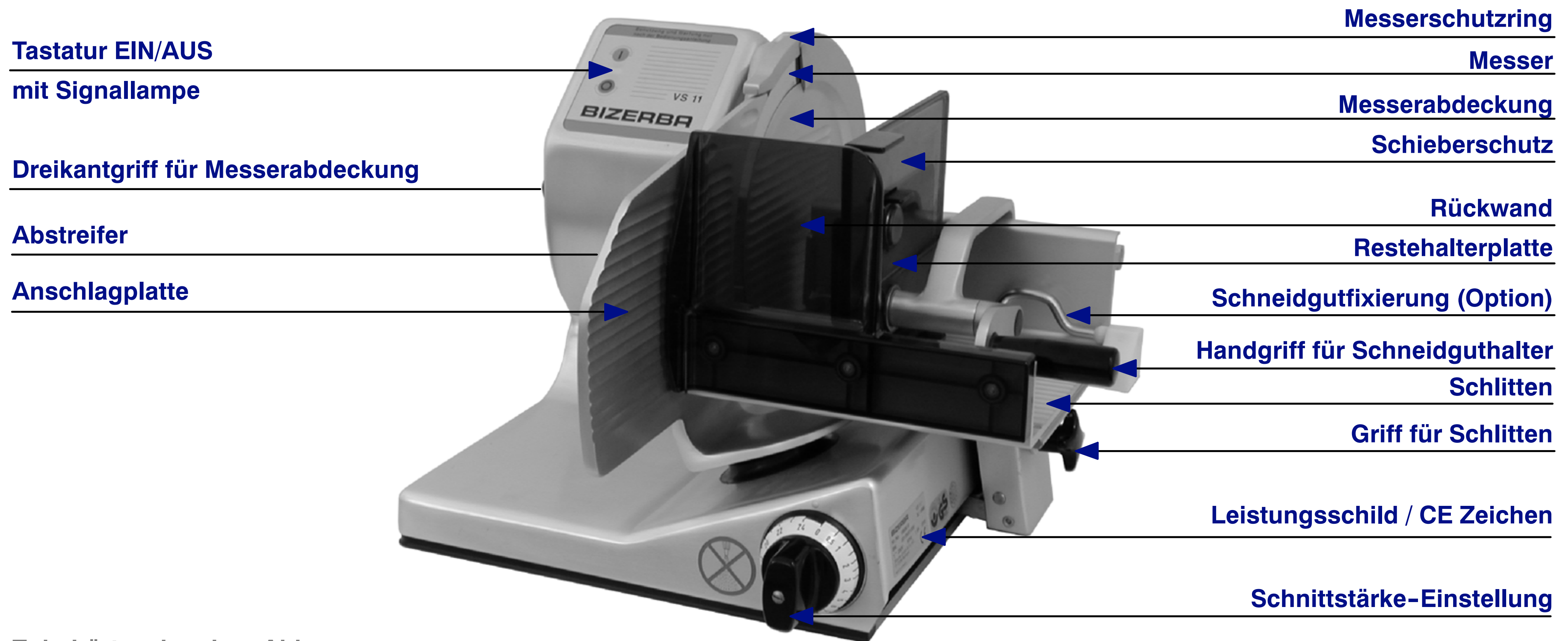
- Für den Platzbedarf sind die technischen Daten zu berücksichtigen. (Kapitel 1.4)
- Bei der Bedienung sind die beweglichen Teile zu beachten, insbesondere Messer und Schlitten.
- Treffen Sie Vorsorge, dass unbefugte nicht geschulte Personen und insbesonders Kinder die Maschine nicht in Betrieb setzen können, oder sich im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten vor der Bedienung der Maschine unbedingt Arzt aufsuchen. (Magnetfeld!)
- Es besteht akute Verletzungsgefahr für das Bedienpersonal, wenn Schutz-Sicherheitseinrichtungen abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.
- Arbeiten Sie konzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Bedienungsanleitung.
- Keine gefrorene Ware oder Fremdmaterial schneiden. Keine Experimente machen.
- Bei schadhaftem Netzkabel sofort neues Kabel durch einen Elektro-Fachbetrieb oder durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle installieren lassen.
- Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken, damit Sie eine rutschsichere Standfläche haben.
- Legen Sie keine Fremdteile auf die Maschine. Nicht als Ablage benutzen.
- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, wenn Sie die Maschine reinigen.
- Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
- Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

!

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, sowie bei unsachgemäßer Bedienung sind an dieser Maschine schwere Finger- und/oder Handverletzungen möglich.

Bitte beachten Sie deshalb unbedingt die nebenstehenden Sicherheitshinweise!

1.3 Übersicht/Bauteilebenennung

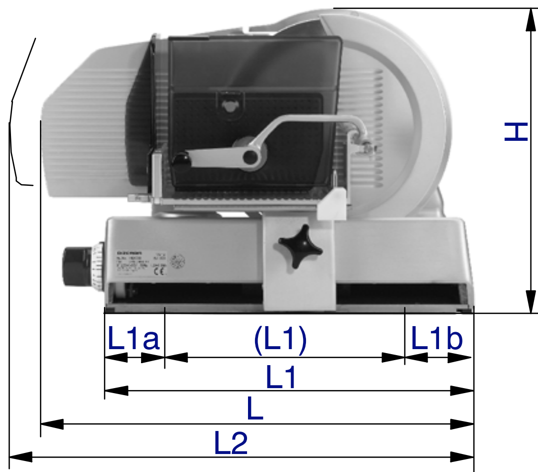


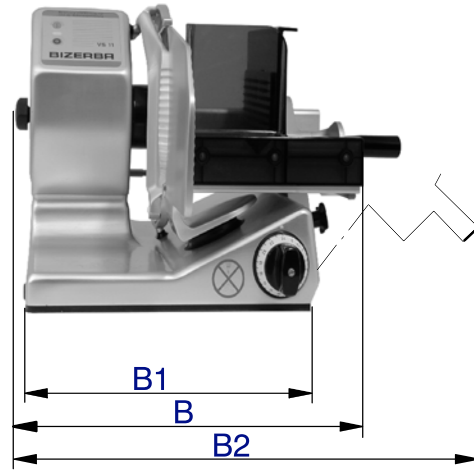
Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt : Schleifapparat, Papierfilz, Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel, BIZERBA-Schmieröler

1.4 Maßbild/Technische Daten

DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht	= ca. 30 kg	
Messerdurchmesser	= 280 mm	
Messerdrehzahl	= 260 U/min.	
Schneidgutgröße	-rund	= 197 mm
	-rechteckig	= 197 x 230 mm
Schnittstärkeeinstellung, stufenlos	= 0,5 bis 24 mm	
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild	





	LÄNGE	BREITE	
	L	B	H
Aussenmaße	546 mm	505 mm	370 mm
	L1	B1	L1a/L1b
Aufstellfläche	(286) 466 mm	395 mm	90/90 mm
	L2	B2	
Arbeitsfläche	585 mm	630 mm	

1.5 Gerätebeschreibung Schneidemaschine

Bei dieser Vertikal–Schneidemaschine wird das Messer elektrisch angetrieben. Der geräuscharme und wartungsfreie Antrieb erfolgt über einen Mehrrippenriemen, durch einen Wechselstrom- bzw. Drehstrommotor.
Der Schlitten und das Schneidgut werden zum Schneiden mit der Hand vor- und zurück bewegt, bzw. dem Messer zugeführt.
Zum besseren Gleitverhalten sind die Schneidgutberührungsteile mit Gleitrillen versehen.
Der Schlitten mit der zusätzlichen Schneidgutfixierung verhindert das Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts.
Der Schneidguthalter kann zum Einlegen von Schneidgut bis ins labile Gleichgewicht geschwenkt werden.

Das kpl. **Maschinengehäuse** sowie die Anschlagplatte, die Messerabdeckung und der Schlitten bestehen aus eloxiertem Aluminium.
Die **Rückwand**, der **Schieberschutz** und die **Restehalterplatte** sind aus transparentem, bruchsicherem und für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff. Alle in der Lebensmittelzone und im Griffbereich verwendeten Materialien, entsprechen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene. Lagerungen im Sichtbereich sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.
Die Funktionstasten sind in der **Bedien- und Anzeigefolie** integriert. Die Tasten Grün = Ein, Rot = Aus haben eine Signallampe zur Einschaltkontrolle. Die rote Taste hat eine reduzierte Betätigungskraft, sie reagiert bereits beim Antippen. Die Schützsteuerung mit Selbsthalteschaltung verhindert ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach einer Spannungsunterbrechung.

Bei **Schnittstärkeeinstellung** unter “0” wird die Kippsperre des Schlittens entriegelt. Dadurch lässt sich der Schlitten in jeder Stellung auskippen.

Als Schutz- und Sicherheitseinrichtungen sind zu bezeichnen:

- Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar
- Messerabdeckung geschlossen, feststehend, abnehmbar
- Anschlagplatte, Schlittenhub abdeckend
- Schutzschaltung bei Spannungsunterbrechung
- Schleifapparat mit Schutzabdeckung des offenen Messerbereichs
- Rückwand, nicht abnehmbar
- labiles Gleichgewicht des Schneidguthalters in oberer Stellung
- Zwangsführung des Schneidguthalters im Schneidebereich < 60 mm

1.6 Schneidgut / Einsatzbereich / Umgebungseinflüsse

Als Schneidgut zugelassen sind, unter Beachtung der zulässigen Abmessungen :

- **Wurstwaren aller Art**
- **Schinken / Speck**
- **Rauchfleisch mit / ohne Schwarte**
- **Braten / Roastbeef**
- **Fleisch / Rouladen**
- **Schnittkäse**
- **Brot**
- **Obst / Gemüse**

Nicht geschnitten werden dürfen, wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

- **NON FOOD Artikel**
- **Schneidgut mit Knochen**
- **Gefrorenes Schneidgut**

Anmerkungen

- Bei überwiegendem Schneiden von Käse wird die Verwendung des speziellen Käsemessers empfohlen. Siehe Sonderzubehör.

Einsatzbereich

- Die Schneidemaschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist unter Berücksichtigung des Reinigungsplanes und der Schutzart IP 33 zulässig.

Betriebsdauer

- Für Dauerbetrieb ausgelegt

Arbeitsplatzbezogener Emissions Schallpegelwert:

- L_{pA} = 53 dB (A).
- Der Wert beinhaltet die Berücksichtigung der Messunsicherheit von 3 dB.

Vibration

- Die Gesamtvibration der Teile, die mit Hand und Arm in Berührung kommen, liegt unter 2,5m/s^2 und somit unter dem geforderten Grenzwert.

Feuchtigkeit

- Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.

Temperatur

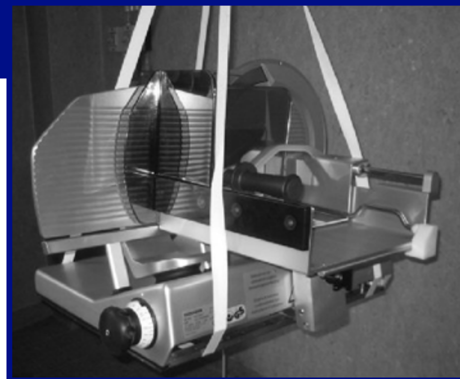
- Zulässige Umgebungstemperaturen von -10°C bis + 40°C

2.1 Transport und Lagerung

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.
Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt.
Maschinengewicht ist größer 25 kg.

Transport und Lagerung der Maschine entsprechend den abgebildeten Symbolen auf der Verpackung.

2.2 Aufstellung



Die Maschine nur an den Hebeschlaufen aus der Verpackung heben. Die Zeichnung “Maschine ein-/auspacken” liegt der Verpackung bei.

Aufstellfläche und max. Platzbedarf (L2, B2) beachten (Kapitel 1.4)
Empfohlene Arbeits-Tischhöhe ca. 800 mm

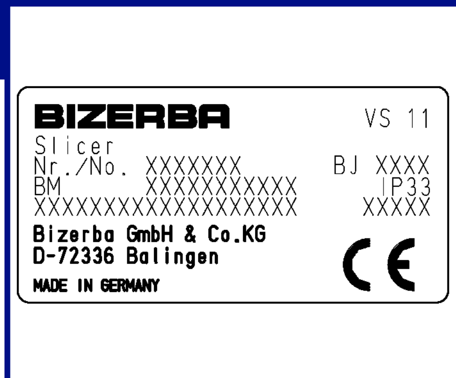
Anforderung an die Aufstellfläche:

- waagerecht und eben
- rutsch- und kippsicher
- stabil und standfest (Maschinengewicht Kapitel 1.4)

Die Hebeschlaufen sind ausschließlich zur Handhabung der Maschine bis zum Auspacken bestimmt.
Sie dürfen nicht als Lastaufnahmemittel eingesetzt werden.

Vorsicht beim Auspacken!
Schlitten kann sich infolge seines Eigengewichts bewegen.

2.3 Elektrischer Anschluss



- vorhandene Netzspannung mit den Angaben des Leistungsschildes vergleichen
- Bei Nichtübereinstimmung Maschine keinesfalls an Steckdose anschließen, sondern BIZERBA-Kundendienst verständigen!
- der Anschluss muss den länderabhängigen Normen entsprechen (Kapitel 8.2)
- das Netzkabel gefährdungsfrei verlegen
- bei Aufstellung im Vorbereitungsraum (Nassraum) ist der Netzanschluss entsprechend auszuführen

Die Schneidemaschine selbst, ist auch dann **nicht** spritzwassergeschützt.

2.4 Probebetrieb durchführen

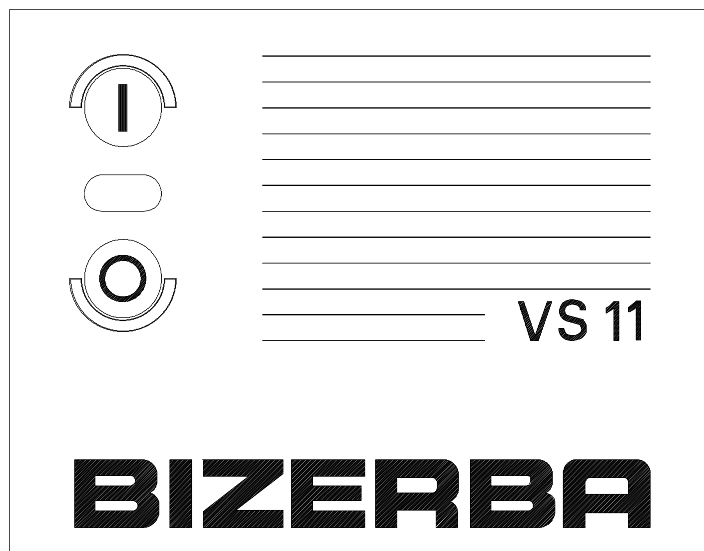


bzw. bei Drehstromausführung Drehrichtung prüfen

- Maschine einschalten (siehe Kapitel 3.1)
- Signallampe leuchtet auf (Einschaltkontrolle)
- Messer **muss** in Pfeilrichtung drehen
- Maschine ausschalten

Bei falscher Drehrichtung, Umpolung des Phasenwenders am Drehstromstecker der Maschine.

3.1 Tastatur



Tastenfunktionsbeschreibung für VS 11

EIN
(grün) Der Messermotor wird eingeschaltet

LAMPE
(weiß) Anzeige für Messermotor EIN / AUS

AUS
(rot) Der Messermotor wird ausgeschaltet
(reduzierte Betätigungskraft)

3.2 Schnittstärkeeinstellung



Die Einstellung erfolgt am **Drehknopf**. Der stufenlose Einstellbereich reicht bis 24 mm.

Großer Feineinstellungsbereich zwischen 0 bis 3 mm.

Bei Schnittstärkeeinstellung unter ”0” wird die Kippsperre entriegelt (schwarze Markierung). Der Schlitten lässt sich nur in dieser Stellung auskippen. (z.B. zum Reinigen).

3.3 Schneidguthalter



Zum Schneidgut einlegen kann der Schneidguthalter bis ins labile Gleichgewicht hochgeschwenkt werden.
Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt.

3.4 Schneidgutfixierung

Option für VS 11



Die angelegte Schneidgutfixierung verhindert ein Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts während des Schneidevorganges.
Die Fixierung wird selbsthemmend auf einer Achse geführt und ist über die ganze Schlittenbreite verschiebbar. Dadurch lässt sie sich an jede Schneidgutabmessung anlegen.

4.1 Langes Schneidgut



- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer oder am Umbug der Schutzplatte wegziehen und hochschwenken

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen und zur Anschlagplatte schieben
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen (Option)
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten das Schneidgut, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- Schneidgut gegebenenfalls nachschieben
- **Nicht in die Schlittenbahn greifen, nicht unter der Restehalterplatte durchgreifen!**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf “0” stellen und Maschine ausschalten

4.2 Kurzes Schneidgut (Reststücke)



Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Sobald sie zwischen Anschlagplatte und Restehalter passen, grundsätzlich wie beschrieben vorgehen.

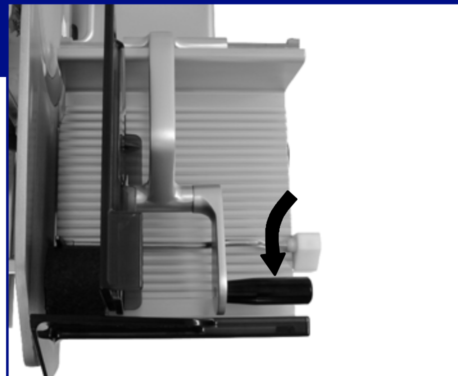
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer oder am Umbug der Schutzplatte wegziehen und hochschwenken

Die Schneidguthalteeinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

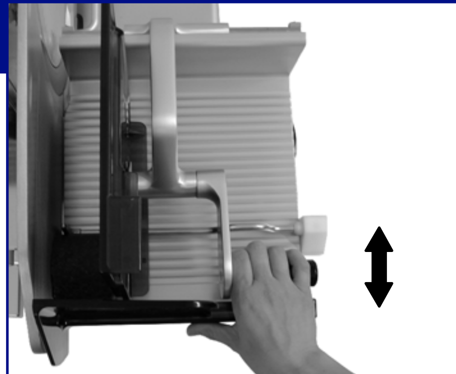
Zum sicheren Aufschneiden von Resten wird empfohlen:

Schneidgut einlegen



- Reststück an der Schlittenrückwand so einlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Restehalterplatte zeigt
- bei abgebundenen Reststücken vorher das abgebundene Ende von Hand abschneiden
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen (Option)
- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten den Handgriff, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- **Nicht in die Schlittenbahn greifen!**

Beim Schneiden darauf achten, dass der Schlitten bis zum Anschlag nach vorne geschoben wird und soweit zurückgezogen wird, bis das Schneidgut wieder voll im Bereich der Anschlagplatte ist und die geschnittene Scheibe abgelegt ist.

- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- um Reststücke ab ca. 15 mm aufzuschneiden muss die Schneidgutfixierung hinter den Restehalter geschoben werden.
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf “0” stellen und Maschine ausschalten

5.1 Vorbereitung zur Reinigung

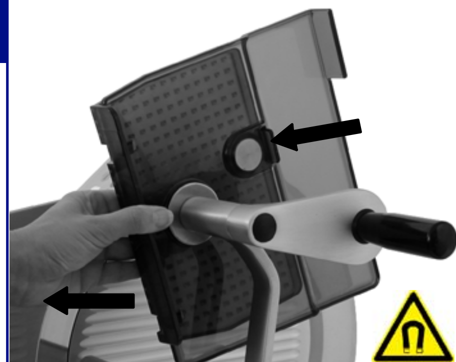


- Maschine ausschalten
- **Netzstecker ziehen**
- Schnittstärke unter “0” (schwarze Markierung) stellen

**Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen:
Vor Inbetriebnahme, je nach Verwendung und Gebrauch, bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich, nach dem Schleifen, sowie nach längeren Stillstandszeiten.
Maschine nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.**

Bauteile wie folgt abnehmen:

Restehalterplatte



**Zur schnellen und einfachen Handhabung ist der Restehalter mit Magnetverschluss am Schieberschutz befestigt.
Bei zu geringem Abstand zu Magneten können Herzschrittmacher gestört werden. Betreffende Personen sollten vor Bedienung der Maschine unbedingt Arzt aufsuchen.**

- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken
- Restehalterplatte aus der Magnetfixierung drücken und von Schieberschutz abnehmen

Schneidgutfixierung



Option
- bis zum Anschlag zum Bediener ziehen und nach rechts von der Führungsachse abnehmen

Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

Schlitten



Schnittstärke muß unter Null stehen!
- Griff am Schlittenfuß herausdrehen
- Schlitten in Pfeilrichtung auskippen

Messerabdeckung



- mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen
- mit der linken Hand den Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff lösen und die Messerabdeckung aus der Zentrierung drücken
- mit der linken Hand die Abdeckung oben festhalten und abnehmen

Abstreifer



- Abstreifer vom Magnetverschluß lösen und in Pfeilrichtung wegschwenken

5.2 Reinigen

Messer-Reinigung



- nasses Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen
- Messerrückseite ebenso reinigen
- anschließend diesen Vorgang mit trockenem Einweg-Reinigungstuch wiederholen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

BESONDERS BEACHTEN!



Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-verletzungen. Schnittfeste Hand-schuhe tragen.

Teile zur Vermeidung von mechanischen Beschädigungen nicht aufeinanderlegen.

Messerschutzring



- feuchtes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

5.3 Reinigungsplan VS 11 (Bedienungsanleitung beachten)

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
1	**Vorbereitende Maßnahmen**		Schnittstärke schließen Maschine ausschalten Netzstecker ziehen		
2	**Demontage** der abnehmbaren Teile		gemäß Bedienungsanleitung		
3	**Grobreinigung**		Entfernen der Produktreste manuell	Kunststoffschaber Kunststoffspachtel Bürste	Beginn direkt nach Produktionsende erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
4	**Reinigung**	2% P3-steril	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50° C je nach Fetterweichungspunkt) manuell Einwirkzeit ca. 15 Min.	Bürste Wanne Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät → Spülmaschine →	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile * siehe Anmerkung abgenommene Teile
4.1	**Desinfizieren** Zusatzmaßnahme	0,5 – 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät →	zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0,30 m Empfohlene Einsatzmenge 40–50 ml/m^2 * siehe Anmerkung
4.2	**Saure Reinigung** Zusatzmaßnahme	max. 3% P3-riksan	manuell, mechanisch schäumen max. 15 Min. Einwirkzeit	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen Handsprühgerät →	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen * siehe Anmerkung

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
5	**Spülen**	Trinkwasser	Temperatur max. 50° C je nach Fetterweichungs-punkt	Einweg-Reinigungstuch Wasserschlauch → Handsprühgerät →	übrige Maschine abgenommene Teile abgenommene Teile
6	**Kontrollieren**		visuell auf optische Sauberkeit		
7	**Trocknen**		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demontierte Teile möglichst auseinanderliegend trocknen
8	**Pflegen** Zusatzmaßnahme	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungsteile vor Arbeitsbeginn abspülen
9	**Montage**		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage siehe Bedienungsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10	**Vorsichtsmaßnahmen:**	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

Die Angaben des Reinigungsplanes beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.
Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA-Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

* Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

5.4 Maschine betriebsbereit machen (Bauteile wie folgt anbringen:)

Abstreifer



- Abstreifer nach unten bis zum Magnetverschluss schwenken und auf exakten Sitz in der Aussparung des Messerschutzrings achten

Um Störungen und Verletzungen zu verhindern, ist die Montage sorgfältig und gewissenhaft durchzuführen.

Messerabdeckung



- Messerabdeckung mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen, zur Messerfläche kippen und mit dem Vierkantzapfen im Zentrum fixieren
- Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff bis zum Anschlag einschrauben

Schlitten



- Schlitten in Pfeilrichtung einschwenken
- mit Griff am Schlittenfuß festschrauben

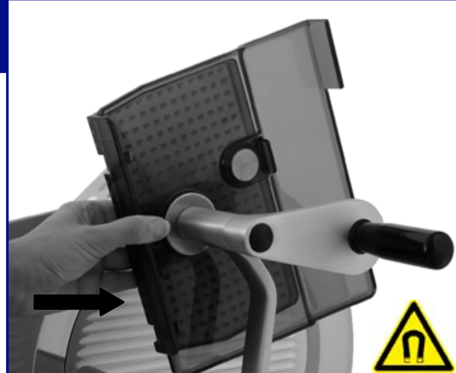
Schneidgutfixierung



Option

- Schneidgutfixierung auf der Bedienerseite des Schlittens (siehe Pfeil) waagerecht in der Führungsachse ansetzen und auf die Führungsachse schieben

Restehalterplatte



- Restehalterplatte in den Schieberschutz einsetzen, dabei auf die Fixierungen achten

Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

BESONDERS BEACHTEN!



Die Maschine darf aus Sicherheitsgründen, nur komplett montiert betrieben werden! Überprüfen Sie deshalb nochmals, ob alle Teile wieder ordnungsgemäß angebracht und gesichert sind.
Ist dies der Fall ? Wenn ja !
Netzverbindung herstellen.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

Das Nachschleifen ist erforderlich wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist. Die zeitlichen Abstände sind abhängig von der Abnützung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidguts.

Wichtiger Hinweis!

Gemäß Forderung der Europäischen Norm EN 1974 Abs. 5.1.3.1, darf das Messer nur noch bis zu einem Ringspalt von max. 6 mm abgeschliffen werden. Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst. Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

6.1 Schleifapparat

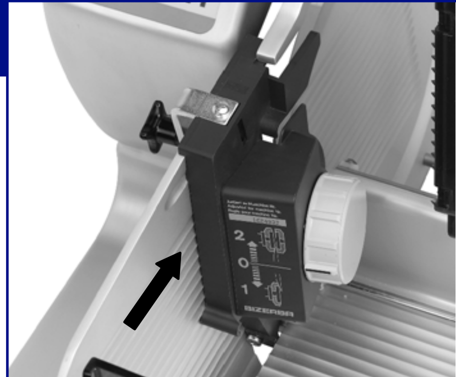
Der Schleifapparat ist mit der Maschinen-Nummer gekennzeichnet, zu dieser justiert und darf nur an dieser Maschine verwendet werden. Der Apparat hat eine grobkörnige Schleif- und eine feinkörnige Abzieh-Scheibe. Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht.

Vor dem Schleifen mit Bürste und Lösungsmittel reinigen. Bei abgenutztem Schleifwulst sind die Scheiben zu ersetzen. Ersatzlieferung durch BIZERBA-Kundendienst. Bei Austausch Schleif- und Abziehscheibe nicht verwechseln.

6.2 Vorbereitungen zum Schleifen

- Bauteile abnehmen und Maschine reinigen (siehe Kapitel 5.1 bis 5.3)
- Schlitten wieder einkippen und festschrauben
- Papierfilz auf den Schlitten legen und einige Streifen zur restlosen Entfettung des Messers abschneiden
- Maschine ausschalten
- Papierfilz entnehmen
- Abstreifer vom Messer wegschwenken

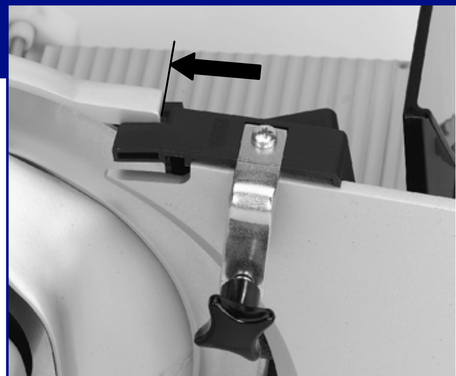
6.3 Schleifapparat aufsetzen



- Schnittstärkeeinstellung auf “24” stellen bzw. bis Anschlag öffnen
- Handradmarkierung am Schleifapparat muss auf “0” stehen
- Schlitten in die entsprechende Position bringen



Vorsicht!
Verletzungsgefahr am offenen Messer. Schnittfeste Handschuhe tragen.



- Schleifapparat von oben auf die Anschlagplatte setzen
- Schleifapparat und Schlitten in Richtung Messer schieben, bis der Adapter vorne am Messerschutzring anliegt
- Schleifapparat in dieser Stellung festhalten und mittels Sterngriffschraube an Anschlagplatte festschrauben

6.4 Schleifen

Schleifgrat prüfen:
mittels Bleistift oder Kugelschreiber an der rechten Messerflanke von innen nach außen streifen, der Schleifgrat muss spürbar sein, sonst ist der Schleifvorgang zu wiederholen.



- Maschine einschalten
- Handradmarkierung auf “1” stellen
- Schleifscheibe kommt in Eingriff
- Schleifen bis an der rechten Messerflanke ein sichtbarer Grat entsteht
- Handradmarkierung auf “0” stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

6.5 Abziehen



- Messermotor starten
- Handradmarkierung auf ”2” stellen
- Abziehscheibe kommt in Eingriff
- Abziehen bis an der rechten Messerflanke eine ca. 0,5 – 1 mm Abziehfase entsteht (nach ca. 3–4 sec.)
- Handradmarkierung auf ”0” stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

6.6 Schleifapparat abnehmen



- Schleifapparat nach lösen der Sterngriffschraube zurückziehen und nach oben abnehmen
- **Schnittstärke sofort auf “0” stellen**



**Vorsicht!
Verletzungsgefahr am offenen Messer!
Schnittfeste Hand- schuhe tragen.**

6.7 Schleifstaub entfernen

Messer



- trockenes Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

BESONDERS BEACHTEN!



Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-verletzungen!
Schnittfeste Hand-schuhe tragen.

Messerschutzring



- trockenes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

Maschinengehäuse

- Schleifstaub von den Oberflächen mit trockenem Einweg-Reinigungstuch oder Pinsel entfernen
- falls erforderlich, komplette Reinigung durchführen
- Maschine betriebsbereit machen

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

7.1 Pflege / Wartung / Instandhaltung

Je nach Gebrauch, jedoch mindestens 2x täglich gründliche Reinigung der kompletten Maschine durchführen.
Bei Bedarf Messer nachschleifen.
Bei Bedarf Schleifscheiben reinigen bzw. auswechseln. **Achtung! Linksgewinde!**



Bei einem Ringspalt > 6 mm zwischen Messer und Schutzring verliert der Schleifapparat seine Schleifwirkung und das Messer muss ersetzt werden.
Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst.

Schneidguthalter-Führungsachse (Pfeil) 1x wöchentlich leicht mit dem BIZERBA Schmieröl aus der Zubehörtasche einölen.

7.2 Störungen

Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

7.3 Sonderzubehör

	Bestell-Nummer
Käsemesser, hartverchromt	60270001000
antihaftbeschichtetes Messer	60270000900

8.1 EG-Richtlinien

Für Maschinen, die in Europa in den Verkehr gebracht werden gelten:

EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EG bis 28.12.2009
EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG ab 29.12.2009
EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG

8.2 Netzversorgung

Bauseitige Netzversorgung

Die Installation der Netzversorgung zum Anschluss unserer Geräte muss nach den internationalen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommissionen:

Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC)

Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)

Verband Deutscher Elektrotechniker (VDE)

Unsere Geräte sind nach VDE-Schutzklasse I gebaut und müssen an einen Schutzleiter angeschlossen werden.

Technische Daten der Netzversorgung

Netzanschluss:
Einphasen-Wechselstrom oder Drehstrom, siehe Leistungsschild.

Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal:

Bei 100 bis 400V	+ 6% bis – 10% vom Nennwert
Netzfrequenz:	**50 (60) Hz**
Zulässige Toleranz der Netzfrequenz:	+ 2% bis – 2% vom Nennwert
Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung:	≤ 5 %
Ableitstrom Schutzleiter max.:	3,5 mA

Entstörmaßnahmen:
Bei stark verseuchtem Netz (z.B. bei Einsatz von ”Thyristorgesteuerten Anlagen”) müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z.B.: separate Netzzuleitung zu unseren Geräten vorsehen. In Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder andere Entstörgeräte in die Netzleitungen vor unseren Geräten einbauen.

8.3 Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um das Gerät eine freie Luftkonvektion bilden können.

8.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte

Schutzart:	IP 33
Umgebungstemperatur für Betrieb und Lagerung:	-10 bis +40°C (+14 bis +104 degF)
Relative Luftfeuchte für Betrieb und Lagerung:	90 % (Betauung des Geräts ist nicht zulässig)